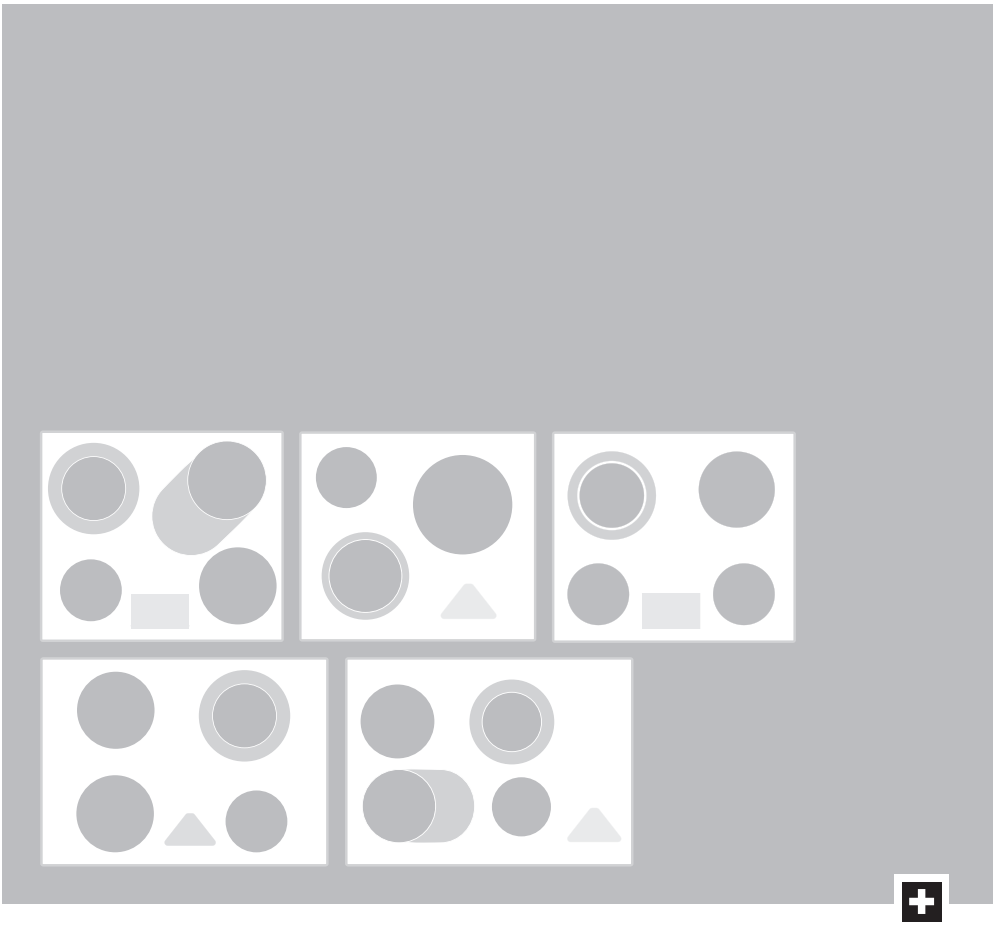


Istruzioni per l’uso

Toptronic a slider semplice

Piano di cottura in vetroceramica

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa le esigenze più elevate e il suo uso è molto semplice. È tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso, che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche destinate all'ulteriore miglioramento.

Campo di validità

La famiglia di prodotti (numero di modello) corrisponde alle prime cifre sulla targhetta dei dati. Istruzioni per l'uso di:

Tipo	**Famiglia di prodotti**
GK45TERSC/F/F spec./U	31005
GK45TERSC/F/U	97A, 31024
GK45TEBS/C/F/U	039, 31025
GK45TEXSC/F	040, 31027
GK35TESC/F/U	31004

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2015

Indice

1 Avvertenze sulla sicurezza 4
1.1 Simboli utilizzati ... 4
1.2 Avvertenze di sicurezza generali ... 5
1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio ... 6
1.4 Avvertenze per l'uso ... 7
2 Smaltimento 10
3 Prima messa in esercizio 11
4 Il suo apparecchio 12
4.1 Schema dell'apparecchio ... 12
4.2 Elementi di comando e d'indicazione ... 15
4.3 Stoviglie di cottura ... 16
5 Uso 17
5.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchio ... 17
5.2 Regolazione della zona di cottura ... 17
5.3 Tabella degli stadi di potenza ... 18
5.4 PowerTronic (vale solo per il tipo GK35TES) ... 19
5.5 Spegnimento di una zona di cottura ... 19
5.6 Indicazione del calore residuo ... 19
5.7 Accensione e spegnimento della zona di cottura a due circuiti/della zona combinata per arrostire ... 20
5.8 Cottura rapida automatica ... 21
5.9 Durata di funzionamento ... 23
5.10 Temporizzatore ... 25
5.11 Sicurezza bambini ... 26
5.12 Funzione di ripristino ... 27
5.13 Pausa di cottura ... 28
5.14 Protezione per la pulizia ... 28
6 Cura e manutenzione 29
7 Risoluzione dei problemi 30
8 Dati tecnici 33
8.1 Scheda del prodotto ... 33
9 Indice analitico 36
10 Note 38
11 Service & Support 39

1 Avvertenze sulla sicurezza

1.1 Simboli utilizzati

Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.
La mancata osservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!

Informazioni e indicazioni da osservare.

Informazioni sullo smaltimento

Informazioni sulle istruzioni per l'uso

► Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite in sequenza.

– Descrivi la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.

• Contrassegna un elenco numerato.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- Mettere in funzione l'apparecchio soltanto dopo aver letto le istruzioni per l'uso.

- Questi apparecchi possono essere usati da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure che non dispongono di esperienza e/o di conoscenza necessarie, soltanto sotto sorveglianza di terzi, oppure se istruiti da terzi in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e dei pericoli inerenti ad un uso scorretto. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non possono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.
- Se un apparecchio non è dotato di un cavo di collegamento alla rete e di una spina o di altri mezzi per disinserire il collegamento dalla rete, provvisti di un'apertura di contatto su ogni polo conformemente alle condizioni della categoria di sovratensione III per separazione completa, deve essere installato un separatore nell'impianto elettrico fisso, conformemente alle disposizioni di montaggio.
- In caso di danni, il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona adeguatamente qualificata.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio

- AVVERTENZA: se la superficie presenta crepe o il materiale è danneggiato su tutto lo spessore, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete per evitare scosse elettriche.
- AVVERTENZA: durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- Non appoggiare sul piano cottura oggetti in metallo come es. coltelli, forchette, cucchiai, coperchi o pellicole in alluminio, poiché possono diventare roventi.
- AVVERTENZA: se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e, prestando la massima attenzione, coprire le fiamme ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- AVVERTENZA: per evitare il pericolo d'incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.
- Non far funzionare l'apparecchio con un orologio temporizzatore esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

1.4 Avvertenze per l'uso

Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Far eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. In caso di utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate, decliniamo ogni responsabilità per gli eventuali danni che ne possono derivare.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni e anomalie di funzionamento. Nel caso in cui l'apparecchio presenti un guasto di funzionamento o debba essere riparato, attenersi alle indicazioni del capitolo Assistenza tecnica. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento. In caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e quelle d'installazione.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- La temperatura della superficie riscaldata rimane elevata per molti minuti anche dopo il disinserimento e torna a temperatura ambiente solo lentamente. Attendere un tempo sufficientemente lungo prima di effettuare, ad esempio, la pulizia.

Attenzione: pericolo di ustioni

- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.

Attenzione: pericolo di lesione

- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

Attenzione: pericolo di morte!

- Le parti dell'imballaggio, come pellicole e polistirolo, possono essere pericolose per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.

Evitare il danneggiamento dell'apparecchio

- In caso di surriscaldamento, spegnere la piastra di cottura e lasciarla raffreddare completamente. Non appoggiarvi sopra nessuna stoviglia. Non raffreddare bruscamente con acqua fredda.
- Non salire sull'apparecchio.
- Non porre stoviglie di cottura roventi sulla cornice, poiché si danneggerebbero i giunti in silicone.
- Non tagliare o preparare i cibi sulla superficie del piano cottura ed evitare di farvi sbattere contro oggetti duri. Non trascinare le stoviglie di cottura sopra la superficie.
- Fare attenzione a non lasciar cadere vivande o succhi contenenti zucchero sulle zone di cottura calde. Ciò può infatti danneggiare la superficie. Se ciò nonostante sulle zone di cottura calde dovessero cadere alimenti o succhi contenenti zucchero, rimuoverli immediatamente con un raschietto per vetroresina finché sono ancora caldi.
- Durante il funzionamento, non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- Date le macchie difficili da pulire che possono lasciare, le pentole con fondo in rame o alluminio puro non dovrebbero essere utilizzate per cucinare. Infatti, se non vengono rimosse con un detergente adeguato immediatamente dopo la cottura, tali macchie potrebbero aderire in modo permanente e rovinare definitivamente l'estetica della vetroceramica.

- Strisciare padelle e stoviglie di cottura sulla vetroceramica provoca graffi. Per evitare questo antiestetico risultato, ricordarsi di sollevarle durante gli spostamenti.
- Il piano cottura è un oggetto d'uso comune: segni d'usura come graffi o sfregature visibili su padelle e stoviglie di cottura sono normali. Un uso intenso causa segni d'usura più marcati; tuttavia questo non giustifica reclami, poiché l'apparecchio continua a funzionare senza alcun problema. La sicurezza è garantita in qualsiasi momento.
- Non esiste un vetro completamente antigraffio: anche il vetro zaffiro utilizzato negli orologi può subire scalfitture. Dal punto di vista qualitativo, la vetroceramica impiegata è la migliore sul mercato.

2 Smaltimento

Imballaggio

Pericolo di soffocamento! Le varie parti che compongono l'imballaggio (ad es. pellicole, polistirolo) possono essere pericolose per i bambini. Tenere le parti dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.

Il materiale dell'imballaggio è opportunamente contrassegnato e deve essere sottoposto a raccolta differenziata in modo da poterlo riciclare e smaltire nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallazione

► Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. Quindi tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.

► Terminata la disinstallazione, rendere l'apparecchio inservibile.

Smaltire l'apparecchio

- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . a indicare che l'apparecchio non può essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

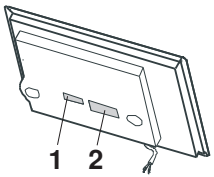
3 Prima messa in esercizio

L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Far eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.

Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

Dove si trova la targhetta dei dati?

La targhetta dei dati e quella dei collegamenti si trovano sul lato inferiore del piano cottura.



1 Targhetta dei dati con numero di fabbricazione (FN)

2 Targhetta dei collegamenti

La seconda targhetta dei dati fornita in dotazione deve essere incollata sul mobile ad incasso sotto il piano cottura.

Prendere nota del numero di fabbricazione (FN) del proprio apparecchio riportato sull'ultima pagina delle presenti istruzioni per l'uso.

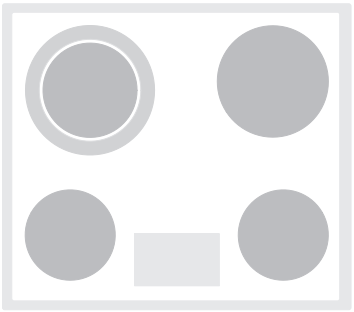
Il numero di fabbricazione serve per identificare in modo univoco l'apparecchio. Infatti, è solo attraverso questo numero che il servizio clienti può garantire un'assistenza adeguata.

4 Il suo apparecchio

4.1 Schema dell’apparecchio

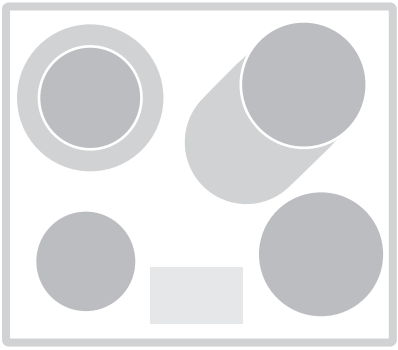
GK45TESC, GK45TESF, GK45TESU

- 1 zona di cottura a due circuiti Ø 175/210 mm
- 1 zona di cottura Ø 180 mm
- 2 zone di cottura Ø 140 mm



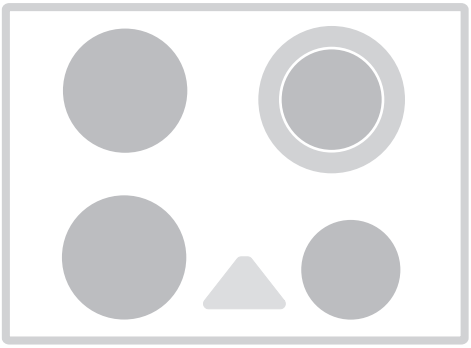
GK45TEBS, GK45TEBSC, GK45TEBSF, GK45TEBSU

- 1 zona combinata per arrostire Ø 170/265 mm
- 1 zona di cottura a due circuiti Ø 175/210 mm
- 1 zona di cottura Ø 180 mm
- 1 zona di cottura Ø 140 mm



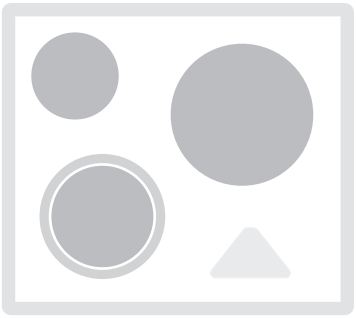
GK45TEXSC, GK45TEXSF

- 1 zona di cottura a due circuiti Ø 140/210 mm
- 2 zone di cottura Ø 180 mm
- 1 zona di cottura Ø 140 mm



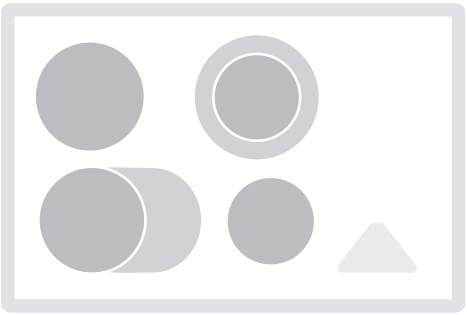
GK35TESC, GK35TESU, GK35TESF

- 1 zona di cottura a due circuiti Ø 175/210 mm
- 1 zona di cottura Ø 230 mm
- 1 zona di cottura Ø 140 mm



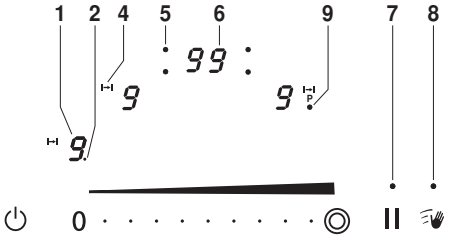
GK45TERSC, GK45TERSU, GK45TERSF, GK45TERSF spec.

- 1 zona combinata per arrostire Ø 175/265 mm
- 1 zona di cottura a due circuiti Ø 140/210 mm
- 1 zone di cottura Ø 180 mm
- 1 zona di cottura Ø 140 mm

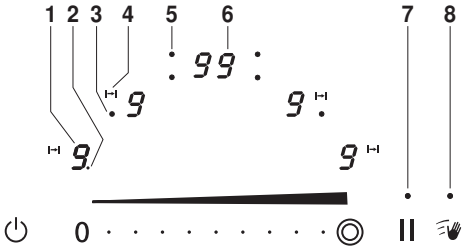


4.2 Elementi di comando e d'indicazione

GK35TE…



GK45TE…



Tasti

⏻	Apparecchio ON/OFF
0 · ·	Slider (regolazione dello stadio di potenza)
· · ◎	Zona di cottura a due circuiti ON/OFF, zona combinata per arrostire ON/OFF, PowerTronic ON/OFF
⏸	Intervallo di cottura ON/OFF e funzione di ripristino
	Protezione per la pulizia ON/OFF
8	Selezione della zona di cottura
88	Durata di funzionamento/temporizzatore

Display

1	Stadio di potenza della zona di cottura
2	Punto di selezione: zona di cottura selezionata
3	Zona combinata per arrostire/zona di cottura a due circuiti attivata
4	Durata di funzionamento attivata
5	Attribuzione delle zone di cottura per la durata di funzionamento
6	Durata di funzionamento/temporizzatore
7	Pausa attivata/è possibile ripristinare le impostazioni memorizzate
8	Protezione per la pulizia attivata
9	Attivazione PowerTronic

4.3 Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee

Le stoviglie di cottura devono presentare un fondo stabile. Quando viene riscaldato, il fondo delle stoviglie deve aderire perfettamente alla zona di cottura.
Le stoviglie in metallo sono più adatte rispetto a quelle in vetro o ceramica, in quanto il metallo distribuisce il calore in modo più rapido e uniforme.
Le stoviglie di cottura con fondo in alluminio o leghe d'alluminio possono lasciare sulla superficie della piastra in vetroceramica tracce d'uso difficili da rimuovere.

Cottura a risparmio energetico

Perché l'assorbimento di energia sia il più efficace possibile e per una distribuzione uniforme del calore, prestare attenzione ai punti seguenti.

- Il fondo delle stoviglie di cottura deve essere pulito, asciutto e non ruvido.
- Porre le stoviglie di cottura al centro della zona di cottura.
- Utilizzare coperchi che garantiscano una buona chiusura.
- Scegliere stoviglie di diametro commisurato alla quantità di cibo che si intende cucinare.

5 Uso

5.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchio

L'uso è analogo per tutti gli apparecchi.

► Accendere l'apparecchio: Tenere premuto il tasto ⏻ per 1 secondo.

– Su tutti i display degli stadi di potenza lampeggia 0..

– Se non vengono effettuate ulteriori impostazioni, per motivi di sicurezza l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

► Spegnere l'apparecchio: Premere il tasto ⏻.

5.2 Regolazione della zona di cottura

► Premere il tasto 8 associato alla zona di cottura desiderata.

– Sul display dello stadio di potenza lampeggia 0.

– Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.

► Premere lo slider o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.

Per modificare le impostazioni di una zona di cottura è necessario che il corrispondente punto di selezione sia acceso.
Non appena il punto di selezione si spegne, la zona di cottura deve essere nuovamente selezionata.

5.3 Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2		
3	Far gonfiare	Riso
4	Proseguire la cottura, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5		
6	Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento	Piatti a base di pasta, zuppe, brasati
7	Cuocere delicatamente	Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri
8	Arrostire, friggere	Carne, patate fritte
9	Cuocere ai ferri, riscaldare rapidamente	Bistecche, portare l'acqua in ebollizione
P (solo GK35TES)	Riscaldare rapidamente	Portare l’acqua in ebollizione

5.4 PowerTronic (vale solo per il tipo GK35TES)

La zona di cottura (Ø 230 mm) del tipo GK35TESC/U/F è dotata dell'amplificatore di potenza PowerTronic. Con PowerTronic attivato, questa zona di cottura funziona con una potenza più elevata. PowerTronic permette ad es. di scaldare in modo rapido una grande quantità d'acqua.

Attivazionedi PowerTronic

► Premere il tasto 8 associato alla zona di cottura destra.

► Premere 2× sullo slider · · ◎.

– Sul display è acceso P.

– Il punto vicino al display si accende.

Disattivazione di PowerTronic

► Premere il tasto 8 associato alla zona di cottura destra.

► Con lo slider impostare lo stadio di potenza desiderato.

5.5 Spegnimento di una zona di cottura

► Premere il tasto 8 associato alla zona di cottura desiderata.

– Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.

► Premere 0 · · sullo slider.

– Se non vengono effettuate ulteriori impostazioni e le altre zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

5.6 Indicazione del calore residuo

Fino a quando sussiste il pericolo di ustionarsi, il display H resta accesa anche dopo spenta la zona di cottura.

5.7 Accensione e spegnimento della zona di cottura a due circuiti/della zona combinata per arrostire

All'accensione della zona di cottura a due circuiti/della zona combinata per arrostire, inizialmente viene attivata solo la zona di cottura interna **A** o **C**. Il circuito di riscaldamento esterno **B** e l'elemento riscaldante supplementare **D** possono essere attivati in base alle esigenze.

Attivazione del circuito di riscaldamento esterno/dell'elemento riscaldante supplementare

► Selezionare la zona di cottura a due circuiti/la zona combinata per arrostire desiderata.

– Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.

► Premere 2× sullo slider · · ◎.

– Il punto vicino al tasto 8 si accende.

– Viene impostato lo stadio di potenza 9.

► Attraverso lo slider impostare lo stadio di potenza desiderato.

Disattivazione del circuito di riscaldamento esterno/spegnimento della zona combinata per arrostire

► Selezionare la zona di cottura a due circuiti/la zona combinata per arrostire desiderata.

– Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.

► Premere 2× sullo slider · ·◎.

– Il circuito di riscaldamento esterno **B** o l'elemento riscaldante supplementare **D** vengono disattivati.

– Il punto vicino al tasto 8 si spegne.

– Sulla zona di cottura interna è impostato lo stadio di potenza 9.

► Attraverso lo slider impostare lo stadio di potenza desiderato.

5.8 Cottura rapida automatica

Per l'intera durata della cottura rapida automatica, sorvegliare l'alimento. Quest'ultimo potrebbe infatti traboccare, bruciare e prendere fuoco!

Su tutte le zone di cottura può essere attivata la cottura rapida automatica. Con questa funzione, sulla zona di cottura selezionata viene applicato per un determinato arco di tempo (vedere tabella) lo stadio di potenza 9. Trascorso questo periodo, torna a essere automaticamente applicato lo stadio di potenza selezionato.

La cottura rapida automatica deve essere riattivata a ogni accensione di una zona di cottura.

Stadio di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8
Durata in min:s della cottura rapida	1:00	3:00	4:45	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30

Se durante la cottura rapida automatica si seleziona uno stadio di potenza superiore, viene applicata automaticamente la nuova durata.

Attivazione della cottura rapida automatica

► Premere il tasto 𝘽 associato alla zona di cottura desiderata.

► Tenere premuto lo slider 3 secondi sullo stadio di potenza desiderato.

– Fin tanto che la cottura rapida automatica è attiva, nel campo d'indicazione si accendono a intermittenza 𝘼 e lo stadio di potenza.

– Trascorso il tempo previsto per la cottura rapida automatica, la potenza del riscaldamento viene ridotta e riportata allo stadio di potenza precedentemente selezionato.

Disattivazione anticipata della cottura rapida automatica

► Premere il tasto 𝘽 associato alla zona di cottura desiderata.

► Attraverso lo slider impostare uno stadio di potenza inferiore.

5.9 Durata di funzionamento

Sorvegliare l'alimento nel corso della durata di funzionamento. Quest'ultimo potrebbe infatti traboccare, bruciare e prendere fuoco!

Questa funzione permette lo spegnimento automatico di Zona di cottura dopo averne regolato la durata (1 – 99 min.).

Regolazione della durata di funzionamento

► Impostare la zona di cottura desiderata.

► Premere il tasto 8 associato alla zona di cottura desiderata.

► Premere il tasto 88.

– Nel campo d'indicazione appare 00: La seconda cifra lampeggia.

– Il punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura lampeggia.

– Si accende il simbolo |→|.

► Con lo slider impostare la seconda cifra della durata di funzionamento.

► Premere il tasto 88.

– La prima cifra lampeggia.

► Con lo slider impostare la prima cifra della durata di funzionamento.

► Premere il tasto 88.

– Inizia a decorrere la durata di funzionamento.

Modifica della durata di funzionamento

► Premere il tasto 8 associato alla zona di cottura desiderata.

– Viene visualizzata la durata di funzionamento restante della zona di cottura selezionata.

► Premere il tasto 88.

► Con lo slider modificare la seconda cifra della durata di funzionamento.

► Premere il tasto 88.

► Con lo slider modificare la prima cifra della durata di funzionamento.

► Premere il tasto 88.

– Inizia a decorrere la nuova durata di funzionamento modificata.

Disattivazione anticipata della durata di funzionamento

► Premere il tasto 8 associato alla zona di cottura desiderata.

► Premere il tasto 88.

► Con lo slider impostare la seconda cifra della durata di funzionamento su 0.

► Premere il tasto 88.

► Con lo slider impostare la prima cifra della durata di funzionamento su 0.

► Premere il tasto 88.

– La zona di cottura rimane in funzione.

Durata di funzionamento terminata

Una volta trascorsa la durata di funzionamento

– la zona di cottura associata viene selezionata automaticamente,

– la zona di cottura associata si spegne,

– viene emesso un segnale acustico,

– lampeggiano 00, il simbolo |→| e lo stadio di potenza 0..

► Disinserire il segnale acustico e le indicazioni premendo un tasto qualsiasi.

Più durate di funzionamento

Se è impostata la durata di funzionamento di più zone di cottura

– e non risulta selezionata nessuna zona di cottura, sul display viene visualizzata la durata di funzionamento più breve

– si accende il corrispondente punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura.

– per ogni zona di cottura per la quale è stata impostata la durata di funzionamento si accende il simbolo |→|.

Per visualizzare un'altra durata di funzionamento:

► Premere il tasto 8 associato alla zona di cottura desiderata.

5.10 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova (1 – 99 min.).

Può essere regolato solo quando non è in funzione nessuna zona di cottura.

Quando il temporizzatore è attivo, è possibile mettere in funzione una zona di cottura. In questo caso, però, non sarà possibile impostarne la durata di funzionamento.

Regolazione del temporizzatore

► Accendere l'apparecchio.

► Premere il tasto 88.

– Nel campo d'indicazione appare 00: La seconda cifra lampeggia.

► Con lo slider impostare la seconda cifra del temporizzatore.

► Premere il tasto 88.

– La prima cifra lampeggia.

► Con lo slider impostare la prima cifra del temporizzatore.

► Premere il tasto 88.

– Il temporizzatore parte.

Modifica del temporizzatore

► Accendere l'apparecchio.

► Premere il tasto 88.

– Viene visualizzata la durata restante del temporizzatore.

► Con lo slider modificare la seconda cifra del temporizzatore.

► Premere il tasto 88.

► Con lo slider modificare la prima cifra del temporizzatore.

► Premere il tasto 88.

► Il temporizzatore parte con la nuova impostazione.

Disattivazione anticipata del temporizzatore

Se non è in funzione nessuna zona di cottura:

► accendere e spegnere l'apparecchio
Se una zona di cottura è in funzione:

► Premere il tasto 88.

► Attraverso lo slider impostare entrambe le cifre su 0.

5.11 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve per evitare l'accesione involontaria dell'apparecchio.

Attivazione della sicurezza bambini

► Accendere l'apparecchio.
Non deve essere in funzione nessuna zona di cottura.

► Premere contemporaneamente i tasti II e .

– Viene emesso un segnale acustico.

► Premere nuovamente il tasto II.

– Viene emesso un segnale acustico.

– In tutti i display dello stadio di potenza compare per 10 secondi -.

– La sicurezza bambini è ora inserita.

Uso con sicurezza bambini attivata

► Accendere l'apparecchio.

► Premere contemporaneamente i tasti II e .

– Viene emesso un segnale acustico.

– La sicurezza bambini è disattivata. A questo punto l'uso può avvenire come di consueto.

1 minuti dopo lo spegnimento del piano cottura, la sicurezza bambini si riattiva automaticamente.

Disattivazione della sicurezza bambini

► Accendere l’apparecchio.
Non deve essere in funzione nessuna zona di cottura.

► Premere contemporaneamente i tasti II e .

– Viene emesso un segnale acustico.

► Premere nuovamente il tasto .

– Viene emesso un doppio segnale acustico.

– In tutti i campi d'indicazione dello stadio di potenza lampeggia per 10 secondi 0..

– La sicurezza bambini è ora disattivata.

5.12 Funzione di ripristino

Se l'apparecchio è stato inavvertitamente spento con il tasto ⏻, è possibile ripristinare le impostazioni entro 6 secondi.

► Accendere l’apparecchio.

– Il punto luminoso del tasto II lampeggia.

► Premere il tasto II.

5.13 Pausa di cottura

Con questa funzione tutte le zone di cottura attive possono essere commutate temporaneamente, per 10 minuti al massimo, sullo stadio di potenza 1.

Al termine della pausa di cottura, il funzionamento può riprendere con le impostazioni precedentemente selezionate.

► Premere il tasto II.

– Si accende il punto luminoso del tasto II.
– Lo stadio di potenza delle zone di cottura commuta su 1.
– La durata di funzionamento viene interrotta.
– Il temporizzatore rimane in funzione.
– Tutti i tasti, esclusi i tasti ⏻, II e , sono inattivi.

Se non si termina la pausa di cottura entro 10 minuti, l'apparecchio si spegne del tutto.

► Per riprendere la cottura, premere di nuovo il tasto II.

– Le zone di cottura riprendono di nuovo a funzionare con le impostazioni precedentemente selezionate.

5.14 Protezione per la pulizia

Questa funzione impedisce che lo stadio di potenza venga modificato involontariamente quando, ad esempio, si passa uno straccio sul campo dei comandi.

► Premere il tasto .

– Si accende il punto luminoso del tasto .

► La protezione pulizia si disattiva automaticamente dopo 30 secondi o premendo nuovamente il tasto .

L'apparecchio si può spegnere in qualsiasi momento premendo il tasto ⏻.

6 Cura e manutenzione

L'apparecchio va pulito solo quando è freddo.
Pericolo di ustioni!

Pulire il piano cottura dopo ogni uso, in modo da evitare che i residui di cibo si brucino, intaccando la superficie. A tal proposito si consideri che per rimuovere lo sporco secco e incrostato è necessario molto più tempo.
Una pulizia non appropriata può causare danni alle finiture o alla superficie.

Non pulire in nessun caso la superficie della piastra in vetroceramica con detersivi abrasivi, spugne multiuso abrasive, lana metallica, ecc. Ciò può infatti danneggiare la superficie.

- ▶ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua e del detergente idoneo. Osservare le istruzioni del produttore del detersivo. Si consiglia l'uso di detersivi con effetto protettivo.
- ▶ Le macchie ostinate, come ad es. i residui incrostati di latte traboccato, vanno rimosse quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Rispettare le avvertenze del produttore del raschietto per pulizia.
- ▶ I residui di alimenti contenenti un'alta percentuale di zucchero, come le marmellate, devono essere rimossi quando la superficie è calda utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- ▶ La plastica fusa deve essere rimossa quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- ▶ Le macchie di calcare devono essere eliminate una volta che la superficie si è raffreddata utilizzando una piccola quantità di prodotto anticalcare, come aceto o succo di limone. Al termine, passare sulla superficie un panno umido.

7 Risoluzione dei problemi

Cosa fare, se …

... l'apparecchio non funziona e tutti i display sono spenti?

Possibile causa	Rimedio
• Fusibile o interruttore automatico della casa o dell'installazione domestica fuso o scattato.	▶ Sostituire il fusibile. ▶ Reinserire l'interruttore automatico.
• Il fusibile o interruttore automatico scatta più volte.	▶ Chiamare il servizio assistenza.
• Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Controllare l'alimentazione elettrica.

... sui display si accende –?

Possibile causa	Rimedio
• La sicurezza bambini è attiva.	▶ Prestare attenzione all'uso con la sicurezza bambini. A questo proposito vedere il capitolo «Uso». ▶ Disinserire la sicurezza bambini.

... viene emesso un segnale acustico continuo, su uno dei display lampeggia e l'apparecchio si spegne?

Possibile causa	Rimedio
• Un tasto o uno slider sono stati tenuti premuti per più di 10secondi.	▶ Rimuovere l'oggetto o il cibo traboccato. ▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.
• Un oggetto (pentola, scodella, ecc.) è stato appoggiato sul campo dei comandi.	
• Cibo traboccato sopra il campo dei comandi.	

... sul display lampeggiano a intermittenza H e 0

Possibile causa	Rimedio
• È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico.	▶ Se necessario riaccendere la zona di cottura.

Se una zona di cottura rimane in funzione per lungo tempo senza che vengano modificate le impostazioni, l'apparecchio provvede automaticamente a spegnere la zona di cottura. Il disinserimento avviene in funzione dello stadio di potenza impostato.

Stadio di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Spegnimento di sicurezza dopo h:min	8:30	6:30	5:30	4:30	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

sul display lampeggia H?

Possibile causa	Rimedio
• È scattata la protezione dal surriscaldamento di una zona di cottura.	▶ Far raffreddare la zona di cottura. ▶ Proseguire la cottura su un'altra zona di cottura. ▶ Controllare le stoviglie di cottura.

... sul display lampeggia U0?

Possibile causa	Rimedio
• Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Confermare l'indicazione premendo un tasto qualsiasi. ▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.

... sul display si accendono Er o E e un numero?

Possibile causa	Rimedio
• Si è verificato un errore interno.	▶ Prendere nota del numero d'errore. ▶ Prendere nota del numero FN dell'apparecchio, vedere la targhetta dei dati. ▶ Chiamare il servizio assistenza.

8 Dati tecnici

8.1 Scheda del prodotto

Ai sensi dell'Regolamento UE n. 66/2014

Modello n. GK		039, 31025			
Denominazione del tipo		GK45TEBSC/F/F-.3F/U			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante			
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	15	21	18	18
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	197,2	191,1	184,8	197,4
Consumo energetico dell'intera zona di cottura EC	Wh/kg	192,6			

Modello n. GK		040, 31027			
Denominazione del tipo		GK45TEXSC/F-.1F, EDFX 7740 in			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante			
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	18	18	21	15
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	198,7	193,7	197,2	193,8
Consumo energetico dell'intera zona di cottura EC	Wh/kg	195,9			

Modello n. GK		97A, 31024			
Denominazione del tipo		GK45TESC/F/U, EDUR 7740 in			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante			
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	15	21	18	15
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	195,3	193,6	195,4	194,1
Consumo energetico dell'intera zona di cottura EC	Wh/kg	194,6			

Modello n. GK		31004		
Denominazione del tipo		GK35TESC/F/U		
Numero di zone di cottura		3		
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante		
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	21	15	24
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	187,5	200,1	190,3
Consumo energetico dell'intera zona di cottura EC	Wh/kg	192,6		

Modello n. GK		31005			
Denominazione del tipo		GK45TERSC/F/F Spez./U			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante			
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	18	18	21	15
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	182,3	196,7	193,7	196,9
Consumo energetico dell'intera zona di cottura EC	Wh/kg	192,4			

9 Indice analitico

A

Accensione e spegnimento della zona di cottura a due circuiti/della zona combinata per arrostire 20
Attivazione del circuito di riscaldamento esterno/dell'elemento riscaldante supplementare 20
Disattivazione del circuito di riscaldamento esterno/spegnimento della zona combinata per arrostire 21
Apparecchio
Accensione e spegnimento 17
Avvertenze di sicurezza
Informazioni generali 5
Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio 6
Avvertenze per l'uso 7

B

Brevi istruzioni 40

C

Campo di validità 2
Contratto di servizio 39
Cottura rapida automatica 21
Disinserimento anticipato 22
Cura e manutenzione 29

D

Disinserimento di sicurezza 31
Dove si trova la targhetta dei dati? 11
Durata di funzionamento 23
Disinserimento anticipato 24
Modifica 23
Più durate di funzionamento 24
Regolazione 23
Terminata 24

E

Elementi di comando e d'indicazione .. 15
Display 15
Tasti 15

F

Famiglia di prodotti 2
Funzione di ripristino 27

I

Indicazione del calore residuo 19

M

Modello No. 2

N

Note 38
Numero di fabbricazione (FN) 11

P

Pausa di cottura 28
PowerTronic 19
Attivazione 19
Disattivazione 19
Prima messa in funzione 11
Protezione per la pulizia 28

R

Regolazione della zona di cottura 17
Richieste di informazioni 39
Risoluzione dei problemi 30

S

Scheda del prodotto 33
Schema dell'apparecchio 12
Service & Support 39
Sicurezza bambini 26
Accensione 26
Disinserimento 27
Uso con sicurezza bambini attivata 26
Simboli 4
Smaltimento 10
Disinstallazione 10
Imballaggio 10
Smaltire l'apparecchio 10
Stoviglie di cottura 16

Cottura a risparmio energetico 16
Stoviglie di cottura idonee..... 16

T

Tabella degli stadi di potenza..... 18
Targhetta dei collegamenti..... 11
Temporizzatore 25
Disinserimento anticipato..... 26
Modifica 25
Regolazione 25
Tipo..... 2

10 Note

11 Service & Support

Il capitolo «Eliminare autonomamente i guasti» comprende consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In questo modo si evita di contattare un tecnico dell'assistenza e si risparmia sugli eventuali costi d'intervento.

Le informazioni sulla garanzia V-ZUG sono riportate sul sito www.vzug.com →Assistenza →Informazioni sulla garanzia. Vi preghiamo di leggerle attentamente.
Registrate subito il vostro apparecchio V-ZUG:

- online, seguendo il percorso www.vzug.com→Assistenza→Registrazione garanzia, oppure
- mediante la carta di registrazione allegata.

In questo modo potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto già durante il periodo di garanzia dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.
I dati del mio apparecchio:

FN: _____ **Apparecchio**: _____

Vi preghiamo di tenere sempre pronti questi dati dell'apparecchio quando contattate V-ZUG. Grazie.

La targhetta dei dati e quella dei collegamenti si trovano sul lato inferiore del piano cottura.

Richiesta di riparazione

Tramite il numero gratuito 0800 850 850 verrete messi in contatto direttamente con il centro di servizio V-ZUG a voi più vicino. Se la richiesta avviene telefonicamente, fisseremo immediatamente un appuntamento per un sopralluogo.

Richieste di informazioni in generale, accessori, contratto di servizio

V-ZUG sarà lieta di aiutarvi anche in caso di richieste di informazioni amministrative e tecniche generali, facendosi inoltre carico degli ordini per accessori e pezzi di ricambio o fornendovi informazioni sui contratti di servizi avanzati. A tal fine potete contattarci al numero di telefono + 41 58 767 67 67 oppure tramite il sito www.vzug.com.

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza delle istruzioni per l'uso!

Inserire l'apparecchio

► Tenere premuto il tasto ⏻ per 1 secondo.

Regolare la zona di cottura

► Premere il tasto 8 associato alla zona di cottura desiderata.

– Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.

► Premere lo slider o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.

Spegnere una zona di cottura

► Premere il tasto 8 associato alla zona di cottura desiderata.

► Premere 0 · · sullo slider.

Spegnimento dell'apparecchio

► Premere il tasto ⏻.

J039012-R06

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6301 Zugo
Tel. +41 58 767 67 67, fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com
Centro di servizio: Tel. 0800 850 850